

南京新会茶坑陈皮做法

发布日期：2025-10-08 | 阅读量：16

陈皮是一种常见的中药材，是用橘子皮剥下来后晾晒制作而成，但不是所有的柑橘皮都适合用来做陈皮，比如广东新会有茶枝柑、江浙有瓯柑、福建有冇柑、中国台湾有蕉柑等，其中广东江门新会柑制作的陈皮至为上品。陈皮每天基本要晒上五六个小时，然后装起让它自然陈化，反复操作三年以上陈化的柑皮，才能称之为陈皮。一块小小的陈皮要经过这么漫长陈化和制作过程，难怪俗话说一两陈皮一两金。中医有言，“百年陈皮，千年灵芝”。可想而知陈皮的药用价值有多高，下面闲话少说，就给大家说说这个陈皮有什么功效作用。一，陈皮有顺气健脾的作用陈皮里含有的挥发油对于人体的胃肠道具有温和的功效，同时还能促进肠道消化液的分泌，进而排除肠管内的积气，从而达到顺气健脾的功效。二，陈皮有止咳化痰的作用陈皮主要的治痰作用是湿痰和寒痰，陈皮性温热，既可以燥湿化痰，也能温化寒痰，而且化痰的同时还能宣肺止咳的功效。常见的二陈汤就是用陈皮和半夏，茯苓一起搭配同用，对于痰湿体质来说是一个很关键的方剂。三，陈皮有*****的作用陈皮含有阿拉伯胶和陈皮，能提升血管弹性和血小板的特异性，阻止他们凝固成块，从而增加冠状动脉血流量的作用，防止心nao血管疾病的发生。 陈皮中含有维生素成分，可以促进消化液的分泌，增加食欲，防止呕吐，有助于身体健康。南京新会茶坑陈皮做法

陈皮可以用在生活的方方面面：1. 作香辛料，在红烧或卤煮荤腥菜品时放入一些，可起到调味去腥、开胃燥湿、解腻的效果；2. 泡澡或泡脚时加几片陈皮，香气四溢，醒神润肤，可以起到调节气血的作用；3. 泡水喝，一般取3~10克陈皮冲泡200~300毫升开水，使用保温杯效果更好，可li气开胃、燥湿化痰，但气虚体燥、阴虚燥咳及有实热者慎服。另外需要提醒，如果使用新鲜橘皮，注意它的挥发油含量较高，性味比较浓烈，可能残留保鲜剂和农药等有害物质，建议不要直接拿来泡水。吉林青陈皮出处五年以内的新皮：每年晒2-3次。

广西的柑跟新会的柑品种是一样的，因为是从新会这边移种过去的，都是茶枝柑，只不过因为产地不一样水土不同所以品质相差很大。以前的人因为用便宜的柑和便宜的二、三十块钱的那些宫廷料的那些茶来做，所以成本低，成本低的话他们也做的工艺要求也是比较简单，就是高温烘干，其实高温烘干那个香气是提香比较好，那个茶跟皮的融洽也比较好，但是，第yi火气重，第二他不能存放，因为高温烘干那个皮已经没有活性了。现在的工艺已经改良很多了，现在都是用低温烘干，低温烘干大约是50度，就是说比阳光的温度高一点，这样的话烘的时间比较长，但是能尽量地保存了皮的活性，这样的话柑普的后段的转化还是比较理想。

陈皮也是健脾养胃、排油减fei醒酒解酒、缓解吸烟危害、防止心nao血管疾病等许多用途，将陈皮开展煮水，可以将其中带有的营养元素充足的释放出，更有益于人体消化吸收。那么陈皮如何煮水喝呢？► 平时煮泡：首先，我们先将100ml水烧至100度，接着取一片陈皮放进开

水中，注意，第yi泡为冲洗，第yi泡用热水冲洗以后，静止1-2分钟（更容易让陈皮的味道溢出，味道更香）。第二泡才可以品茗，一般冲调2分钟就可以食用。每提升100ml开水，需多泡1分钟，待第八泡后，每泡续时30秒，可维持原汁原味；待第十五泡，仍然茶韵萦绕。► 生活中煮泡：我们先将陈皮和茶叶一起放进杯子中，随后，用沸水冲进，盖上杯盖焖10分钟上下，然后去渣，待稍凉后就可以食用。► 配搭煮泡：冲调陈皮的情况下，可以配搭一些滋补养生的食物，例如枸杞子、大枣、干桂圆、水果干、各种各样花草茶等食物，配搭食用之后，对人体的滋补养生更为quan方位，营养搭配。新会陈皮在高温的天气下应密封储存，避免氧气进入。

新会陈皮到底该如何贮存保存较好呢？环境的选择新会陈皮建议离墙、离地、离顶存放，环境要干净干爽卫生，温度湿度适宜（关键控制指标是空气相对湿度（≤65%）和皮的含水量（≤13%）。至适陈化温度20℃至30℃之间，建议在25℃。高温控制点40℃以下，结合对有害附着生物清理，建议采用40℃高温和低湿度间歇性处理。）容器的选择几种常用保存容器的对比（低年份陈皮可以选择纸箱、麻袋、布袋、蛇皮袋，高年份的可以选择玻璃罐、陶罐、金属罐等。）玻璃罐少量陈皮存放于玻璃瓶内，方便观察照看打理，也可以摆柜陈放，随用随取。陶缸、陶罐陈皮存于陶罐中继续醇化，但要放在干燥通风之处。金属桶陈皮放在密封好的金属桶、铁桶里保存，也可以内置薄膜袋以起到双保险的作用。纸箱陈皮存于纸箱内，纸箱有一定的吸潮作用，特别是偶尔的雨天，可以有效保存陈皮的干燥，有利于陈皮的陈化。如何辨别真正的新会陈皮？长沙首溢陈皮产地

陈皮泡水益处多，那么陈皮泡水可以怎么泡的呢？南京新会茶坑陈皮做法

青皮和大红皮相比，大红皮更容易受潮霉变，这是由于大红皮皮厚，水分和糖分高，再加上前san年是柑皮的不稳定期，所以五年以下的陈皮，主要还是以减少其含水量，加快其转化为主。陈皮发生霉变的过程又是怎样的呢？陈皮发霉的过程首先是受潮变软，然后出现白色霉菌，因此就会出现绿灰色的霉菌。陈皮发霉了该怎么办？当发现陈皮变软或出现轻微的黑毛菌，都是可以补救的，若出现绿灰色的霉菌就必须扔掉处理。轻微霉变：轻微的霉变主要表现在陈皮内囊或边缘起白色的毛球，这种情况可通过人工刷除及阳光暴晒来及时处理干净，之后将其密封收存装好，基本不会影响陈皮的陈化以及食用。需注意：整个过程，包括毛刷都不要碰水。严重霉变：若陈皮受感ran部位为绿灰色的霉菌，由于此类型霉菌毒性极强，必须直接丢弃处理。南京新会茶坑陈皮做法

中山市石岐区老连茶行是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在广东省等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**中山市石岐区老连茶行供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！